



仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ

原産地呼称： フランス / ブルゴーニュ / A.O.C.- コート・ドゥ・ニュイ・ヴィラージュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール ガメイ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.8%

サーブ温度： 15℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。完熟した野生のベリーを示し、背景にスパイスを伴い、熟成によるほのかなローストと赤い花の複雑なブーケが表れる。果実味が前面に出ていて、バランスの取れたタンニンのストラクチャーを持ち、後味はフレッシュで一貫して芳醇。

合う料理 グリルや焼いた赤身肉、プロヴァンス風のベジタリアン料理

葡萄品種 ピノ・ノワール、ガメイ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ブルゴーニュ

気候 温暖

地質 茶色で部分的な石灰岩土壌。斜面

収穫 手摘み

醸造 最適な熟度で手摘み収穫後選果し、100%除梗後、タンクに移す。果皮といっしょに20-25日間発酵し、澱引き、圧搾、セトリング後マロラクティック発酵する。樽（100%新樽）で14-18ヵ月熟成し、澱引後ろ過はせず、瓶詰めする。

熟成 オーク樽で18ヶ月熟成を行う。